

image not found or type unknown



# Cocktails & Drinks Book. Edición tapa blanda

## Javier de las Muelas

### Fecha de publicación:

11/10/2023

### Sello Editorial:

Planeta Gastro

## Contacto de prensa

**Nombre:** Lola Escudero

**Teléfono:** 91 423 37 11

### Email:

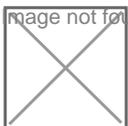
lescudero@planeta.es

El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar de Barcelona, con historias y anécdotas, secretos y trucos, recetas y consejos.

### El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar de Barcelona, con historias y anécdotas, secretos y trucos, recetas y consejos.

Las recetas del mítico Dry Martini Bar al alcance de todos. Un manual que nos enseña que arte y la sofisticación pueden ir de la mano: sólo hace falta una buena coctelera, un poco de glamour y una pequeña dosis de hedonismo. La idea que abraza esta obra es que el cocktail es un arte, es convertir el lujo en asequible para todos, y que la clase no está reñida con la sencillez y el buen humor.

image not found or type unknown



## Javier de las Muelas

Javier de las Muelas es propietario de Dry Martini en Barcelona, coctelería referente a nivel mundial, también de Speakeasy, restaurante clandestino de los tiempos de la ley seca, así como del mítico Gimlet. Gestiona asimismo coctelerías y restaurantes en distintas partes del mundo —Barcelona, Madrid, San Sebastián, Singapur, China, México, o Italia— que lo acreditan como uno de los grandes referentes a nivel nacional e internacional, y que son un ejemplo de su particular interpretación de la cultura del servicio.

Reconocido como uno de los mejores barman del mundo, ha recibido numerosos galardones y reconocimientos a lo largo de su carrera como el Premio Gourmet, uno de los diez hombres más icónicos de la década según la revista Esquire o el Helen David Lifetime Achievement Award, el máximo premio a nivel mundial de la coctelería en la gala Spirited Awards de 2019. Es miembro del Consejo del Barcelona Culinary Hub del Grupo Planeta y director del Master de Dirección de Food & Beverage.